

Speisekarte ab 20.11.

Vorspeisen

Lachstatar Wildkräutersalat Crème Fraiche Kartoffelrösti	16,50
Crèmesuppe von der Ente Mit geräucherter Entenbrust	9,50

Hauptgänge

Kürbisrisotto Kürbiskerne Wildkräutersalat Grana Padano Kürbiskernöl	15,50
wahlweise mit Entenbrust Rauchlachs Garnele	+7,00
Fettuccine Pilzrahmsauce Trüffelduft Wildkräutersalat Grana Padano	15,50
wahlweise mit Entenbrust Rauchlachs Garnele	+7,00

Fleisch

Confit von der Entenkeule Rotkohl Wirsing in Rahm Kartoffelkloß	28,50
Rumpsteak 220g Waldpilze grüne Bohnen Röstkartoffeln	34,50

Unsere Empfehlung:
Holsteiner Grünkohl
Mit Röstkartoffeln und Senf 16,50

Wahlweise mit:
Kohlwurst +4,50
Schweinebacke +5,50
Kasseler Nacken +5,50

Speisekarte ab 20.11.

Fisch

Kabeljaufilet

Dijon-Senf-Sauce | sautiertem Grünkohl | Röstkartoffeln 27,50

Zanderfilet gebraten

Dijon-Senf-Sauce | Blattspinat | Kartoffelstampf 27,50

Desserts

Crème Brûlée 9,50

Zitronencremekuchen

Mit Walnusseis 9,50

Käsevielfalt

Früchtesenf | Tafeltrauben 12,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserer Allergenliste